



## PENGOLAHAN IKAN BANDENG PRESTO MELALUI PEMBERDAYAAN MAJELIS TAKLIM DI DESA BORIKAMASE

Nurjannah abna<sup>1</sup>, Nawawi<sup>2</sup> dan Netty Syam<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Dosen Fakultas Sastra, Universitas Muslim Indonesia

<sup>2</sup> Dosen Fakultas Agama, Universitas Muslim Indonesia

<sup>3</sup> Dosen Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia

### Abstract

Religious groups (Majelis Taklim) Ukhuwah and Nurhikwah are the two groups of partners who are targeted to serve the people who live in Borikamase Village. The village of Borikamase is a milkfish producing village that is sold in fresh condition without processing to the local market or sent to other places in the vicinity. This potential needs to be developed into a business of milkfish presto. The purpose of this activity is to provide skills: (1) read the Qur'an correctly, eloquently, and in accordance with the *makhrāj* to the partner groups; (2) management of religious group (Majlis Taklim) systematically; (3) good presto fish processing method. The expected output targets of this activity are the literate and correct literacy skills of the Qur'an; the increasing management of the Majelis Taklim and the business establishment of a group of Presto milkfish production. It is expected that partners can produce quality Presto fish products in terms of product durability, taste, and packaged and hygienic, then partners become independent in the business management of presto milkfish.

**Keywords:** *Borikamase Village, religious group (Majelis Taklim), Presto milkfish*

### A. PENDAHULUAN

Kabupaten Maros Provinsi Sulawesi Selatan dengan jarak berkisar 30 km dari kota Makassar terdiri atas 14 wilayah kecamatan, 23 kelurahan dan 80 desa. Salah satu kecamatan di kabupaten Maros yaitu kecamatan Maros Baru yang memiliki 3 kelurahan dan 4 desa diantaranya Desa Borikamase. Desa Borikamase terdiri dari Lima Dusun dengan luas desa 2.040 km<sup>2</sup>, jarak dari ibukota Kabupaten 7 km, jarak dari ibu kota kecamatan 7 km. Desa Borikamase Kabupaten Maros Provinsi Sulawesi Selatan dikenal sebagai daerah penghasil ikan bandeng yang merupakan salah satu mata pencaharian terbanyak masyarakat desa Borikamase. Ikan bandeng dipelihara di tambak dan dipasarkan secara langsung tanpa pengolahan. Biasanya ikan bandeng hanya diberi batu es agar tetap segar sampai di tujuan.

Desa Borikamase Kabupaten Maros Sulawesi Selatan, memiliki beberapa sektor yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha untuk dikembangkan secara maksimal, diantaranya usaha Ikan Bandeng Presto. Peluang usaha budidaya



ikan bandeng berkaitan dengan jumlah konsumen yang meningkat, sejalan dengan peningkatan jumlah penduduk. Dewasa ini peluang meningkatkan daya jual terbuka dengan animo masyarakat yang banyak mencari dan membutuhkan ikan bandeng presto tidak hanya untuk dijual namun juga dapat dijadikan konsumsi keluarga.

Perkembangan majelis taklim sebagai lembaga pendidikan non formal juga terdapat di Desa Borikamase. Mitra 1 dalam IbM ini yaitu Majelis Ta'lim (MT) Ukhuwah yang dibentuk pada tahun 2014 dan beranggotakan sebanyak 20 orang, dipimpin Ibu Suriani. Mitra 2 pada pengabdian ini yaitu MT Nurhikwah yang dipimpin Hj. Nasriah dan didirikan pada tahun 2014. Hasil pengamatan dan wawancara tim pelaksana dengan ketua dan beberapa anggota kedua mitra menunjukkan bahwa aktivitas yang dijalankan anggota masih bersifat sederhana, dan masih ditemukan beberapa anggotanya yang belum fasih dalam membaca al Qur'an. Gambaran menarik lainnya anggota majelis taklim umumnya ibu rumah tangga, memiliki waktu luang untuk dapat dimanfaatkan kegiatan produktif dengan pemanfaatan sumber daya local (ikan bandeng) sehingga organisasi bisa dikelola secara profesional dan memiliki finansial yang kuat selain membantu anggota secara pribadi juga secara kelembagaan organisasi.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Metode pendekatan yang digunakan untuk mendukung program ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada dua kelompok majelis taklim dengan pelaksanaan kegiatan dan evaluasi program sebagai berikut: 1. Pelaksanaan Kegiatan a) Persiapan: (1) Koordinasi dengan stakeholder terkait untuk perizinan dan berbagai urusan terkait persiapan pelaksanaan kegiatan, baik di tingkat daerah maupun desa, (2) Menunjuk dua orang mahasiswa untuk membantu seluruh rangkaian proses pelaksanaan kegiatan. (3) Mensosialisasikan mitra yang akan mengikuti program agar lebih memahami esensi dari program yang akan diikuti dan dijalankan. (4) Tim pelaksana IbM koordinasi dengan narasumber mempersiapkan dan penyusunan

bahan/modul/materi pelatihan yang akan digunakan. b) Pelatihan Pengelolaan Majelis Taklim, terdiri atas (1) Pelatihan dan penyuluhan berupa teori manajemen pengelolaan majelis taklim a. perencanaan; b. pengorganisasian; c. pelaksanaan, dan pengawasan. (2) Pelatihan dan penyuluhan berupa teori tentang cara pengelolaan ikan bandeng presto. (3) Pelatihan baca tulis al Qur'an, dengan kegiatan, peserta dibagi atas 4 kelompok lalu diidentifikasi yang mahir, dan kurang, setelah itu dikelompokkan sesuai kualifikasi dan yang mahir diberi peran untuk menadampingi temannya (tutor sebaya). (4) Pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan dan pengemasan. Pendampingan dilakukan mulai pemilihan bahan, pencucian, penyiangan, perendaman dengan bumbu yang sudah diolah, masak, dan pengemasan.

## C. HASIL DAN URAIAN KEGIATAN

### 1. Persiapan

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pertemuan dengan Kepala Desa Borikamase dan Ketua Majelis Taklim Ukhuwah dan Ketua Majelis Taklim Nurhikwah tentang rencana pelaksanaan kegiatan dengan peserta masing-masing mitra terdiri atas 20 orang (Gambar 1). Pertemuan awal ini dilaksanakan di kantor desa Borikamase.



Gambar 1. Kegiatan Persiapan dan sosialisasi Program.



## 2. Pelaksanaan

### 1) Pelatihan Manajemen Majelis Taklim

Pelatihan Manajemen Pengelolaan Majelis Taklim dengan tujuan pemberian materi pelatihan berupa manajemen pengelolaan institusi MT dengan baik.

### 2) Pelatihan Ikan Bandeng Presto

Pelatihan ini diawali dengan pengenalan ikan bandeng dan alur pembuatan ikan bandeng presto. Untuk mengatasi gangguan tulang pada Ikan bandeng atau bolu digunakan pengolahan dengan cara presto atau bandeng duri lunak. Pemrestoan merupakan proses memasak dengan cara dikukus atau menggunakan uap panas. Proses memasak dengan presto lebih cepat. Proses ini menghasilkan tekanan dari uap air di dalam alat/ panci presto yang berlangsung pada saat proses pemasakan ikan bandeng pada suhu tinggi sehingga menyebabkan tulang dan duri menjadi lunak dan rapuh. Narasumber menekankan dalam memperoleh produk dengan mutu yang mantap dan stabil, proses pengolahan harus dilakukan secara rasional dan baku, mulai dari pemilihan bahan baku, bahan pembantu, proses pengolahan, sampai lingkungan pengolahan harus bersih. Pengolahan ikan bandeng presto mempunyai warna, aroma dan rasa yang tidak banyak berubah dibandingkan dengan ikan segarnya, tekstur dagingnya menjadi lebih padat dan kenyal dan duri/tulang menjadi lunak sehingga seluruh bagian tubuh ikan dapat dikonsumsi. Pemasakan ikan bandeng presto diantaranya menggunakan *autoclave* dengan cara menggunakan tekanan tinggi, sekitar 1 atmosfer (Gambar 2). Dengan tekanan yang tinggi proses pemasakan bandeng duri lunak dengan *autoclave* akan lebih cepat matang dengan waktu sekitar 2 jam dan tulang ikan dapat segera lunak daripada menggunakan dandan. Bahan yang digunakan berupa ikan bandeng segar, garam dapur (NaCl), bumbu-bumbu, daun pisang/aluminium foil, pisau, baskom *Pressure cooker* atau *autoclave*. Bahan yang digunakan antara lain: bawang



merah, bawang putih, jahe, kunyit, laos, ketumbar, kemiri, air, daun jeruk purut, daun salam, garam dan cabe, asam (tanpa biji) dan vetsin secukupnya lalu semua bahan digiling halus semua formula bumbu yang akan digunakan menjadi adonan bumbu halus untuk merendam ikan bandeng yang akan dibuat menjadi bandeng presto. Untuk komposisi bumbu untuk merendam ikan bandeng untuk 1 kg ikan (ukuran 5 ekor per kg), maka bawang merah 20 gr, bawang putih 10 gr, jahe 5 gr, kunyit 5 gr, lengkuas 5 gr, ketumbar 0,5 sendok teh kemiri 1-2 buah, air 0,5 gelas belimbing daun Jeruk Purut 1 lembar, daun Salam 2 lembar, garam dapur 20 gr, cabai, asam (tanpa biji) dan penyedap rasa secukupnya Setelah itu dilanjutkan proses penyiangan dengan cara dibelah dan dibuang isi perut dan insangnya. Ikan dibelah dari punggung kemudian diteruskan sampai insang dan kepala tetapi jangan sampai putus. Kemudian isi perut diambil dengan jari tangan. Insang tidak dibuang tetapi cukup dicuci sampai bersih. Hal ini dilakukan agar kepala tidak kempes setelah direbus. Isi perut dan kotoran-kotoran lainnya ditampung dalam ember kecil. Proses ini bertujuan agar proses pembusukan dapat diperlambat karena isi perut merupakan sumber kontaminasi bakteri patogen. Penyiangan dimaksudkan agar setelah isi perut dibuang, perutnya tidak terlalu kempes serta bekas sobekannya tetap utuh. Setelah itu langsung dicuci dengan air bersih sebanyak 4-5 kali sampai kotoran yang menempel pada tubuh ikan hilang dan terbebas dari bakteri pembusuk lalu ditiriskan. Ikan yang sudah dicuci bersih ditempatkan dalam ember untuk persiapan proses pelumuran bumbu dengan tujuan mempertegas rasa dan aroma serta ikan tidak terlihat pucat dan kurang menarik. Pelumuran bumbu dengan merendam ikan dalam larutan bumbu yang telah dihaluskan, untuk bagian dalam ikan bandeng hampir sama, hanya garam digunakan persiapan bumbu untuk dioleskan bagian luar tubuh ikan. Sedangkan jahe maupun serai direndam dalam air yang terletak pada dasar *autoclave*. Sebelum ikan



dimasukkan, maka yang pertama dimasukkan adalah air bersih ke dalam *autoclave* sebanyak 1-2 liter. Ikan yang telah dibumbui dibungkus daun pisang sebanyak satu lembar satu persatu kemudian dimasukkan ke dalam *autoclave* yang sudah dalam keadaan bersih dan kering. Ikan disusun berlapis-lapis. Lapisan pada penyusunan ikan terdiri dari 4 - 5 lapisan. Jika lapisan dasar posisi kepala ikan berada dalam satu sisi, maka lapisan di atasnya harus di sisi yang berlawanan. Demikian seterusnya sampai panci penuh dan padat. Perlakuan seperti itu dimaksudkan agar ikan teratur rapi sehingga *autoclave* dapat menampung ikan lebih banyak dan mengurangi kerusakan fisik ikan. Kapasitas *autoclave* yang digunakan dapat bermacam-macam tergantung kebutuhan antara lain 5 kg, 10 kg, 15 kg. Bagian terpenting dari *autoclave* terletak pada kekuatan alat pengunci dan kelenturan tangkainya untuk menahan tekanan di dalam alat tersebut sehingga sebelum digunakan harus diteliti terlebih dahulu agar tidak terjadi gangguan selama pengolahan. Di bagian penutup yang dilengkapi dengan karet harus dikontrol kerapatannya. Posisi karet harus melingkar dan lekat tak terpisahkan dengan komponen penutup lainnya. Karet harus utuh dan keras namun kenyal (elastis). Bagian pengunci harus terpasang dengan baik. Demikian pula stik harus tegak dan kuat, tidak bisa digerak-gerakkan. Upaya mempercepat proses pemasakan bandeng duri lunak dapat dilakukan dengan memanfaatkan suhu tinggi untuk meningkatkan tekanan. Untuk memaksimalkan panas yang dihasilkan oleh kompor gas, ditambah beberapa saluran gas untuk menyemprotkan api lebih besar sehingga tekanan dapat meningkat sesuai yang diinginkan dengan waktu yang singkat. Jika tekanan sudah mencapai 1,5 atm, saluran gas tambahan dimatikan agar tekanan stabil. Selama pemasakan api kompor gas harus terus dikontrol jangan sampai api menjadi kecil maupun membesar. Nyala api yang digunakan adalah sedang, dijaga agar tidak terlalu besar tetapi juga tidak terlalu kecil,

apabila nyala api terlalu besar kemungkinan penguapan air terlalu cepat sehingga air habis sebelum waktunya sedangkan ikan belum lunak.



Gambar 2. Kegiatan Proses Pembuatan Ikan Bandeng Presto.

Proses selanjutnya setelah matang yaitu proses pendinginan dengan cara mendinginkan selama setengah jam sampai tidak mengeluarkan suara mendesis agar uap yang ada di dalam panci keluar semua dan tekanan dalam panci turun (Gambar 2). Hal ini dilakukan untuk mencegah rusaknya karet katup pengaman panas. Setelah dingin ikan diangkat satu persatu dengan hati-hati kemudian diletakkan berjajar di atas rak besi untuk diangin-anginkan pada suhu ruangan atau di satu tempat yang sudah disediakan. Setelah itu agar daya awet ikan bertahan lama maka dilakukan proses pengemasan. Pengemasan ada beberapa cara, namun yang diajarkan menggunakan kantong plastik dengan jenis *polyethylen* yang bersifat tahan panas, penahan air yang baik selain juga murah.

### 3. Pelatihan baca tulis al Qur'an disertai dengan ceramah

Kegiatan ini bertujuan pengurus fasih membaca Al Quran sesuai makhrajnya dan mampu menunjukkan huruf hijaiyah dan menulis kata dengan benar.



Gambar 3. Kegiatan Proses Pembuatan Ikan Bandeng Presto.

Para peserta sangat antusias untuk mengikuti kegiatan ini, dibuktikan dengan kedatangan mereka yang tepat waktu. Antusiasme juga terlihat dalam mendengarkan penjelasan dari pemateri dan banyaknya pertanyaan yang diajukan seputar materi yang diberikan. Walaupun diakhir sesi kegiatan disediakan waktu khusus untuk tanya jawab, namun beberapa peserta juga mengajukan pertanyaan di sela-sela materi diberikan. Selanjutnya dilakukan pendampingan yang dilaksanakan pada bulan September- Oktober 2017. (Gambar 3).

#### **4. Monitoring dan Evaluasi**

Untuk mengetahui kemampuan kedua mitra dalam pembuatan ikan bandeng presto dan baca tulis Al Qur'an maka diadakan lomba pembuatan ikan bandeng presto dan baca tulis al quran sebagai kegiatan akhir program . Peserta lomba diharuskan mengolah ikan bandeng menjadi ikan bandeng presto. Selain itu peserta membentuk kelompok yang membaca al Qur'an satu juz setiap hari yang dinamakan One Day One Juz (ODOJ) (Gambar 4).



Gambar 4. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan Majelis Taklim.

#### D. KESIMPULAN

Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) ini begitu besar manfaatnya dan karena itu permintaan kedua mitra untuk kegiatan ini dilanjutkan pengembangan program dengan membuat ikan bandeng yang dapat diolah menjadi produk yang dibutuhkan, dimanfaatkan dan diproduksi oleh warga dan anggota MT dan memungkinkan untuk dipasarkan. Hasil pemantauan narasumber Balai Diklat Dinas Perindustrian, 10 orang diantara peserta akan diikutkan training pengolahan ikan bandeng dalam berbagai olahan di Sekolah Usaha Perikanan Menengah Kabupaten Bone yang merupakan salah satu program Balai Diklat dalam peningkatan kapasitas masyarakat dengan memberikan pelatihan bagi kelompok usaha khususnya dibidang perikanan.

Pelaksanaan kegiatan berjalan sesuai dengan tahapan yang telah diusulkan dan tentu hal ini tidak terlepas dukungan dan bantuan anggaran yang diberikan Dirjen DP2M Dikti dalam pelaksanaan program, Rektor UMI dan Ketua LPMD beserta jajaran dan Kepala Desa Borikamase beserta jajaran dan Ketua beserta anggota Majelis Taklim Ukhuwah dan Nurhikwa Desa Borikamase, karena itu, kami mengucapkan terima kasih semoga kegiatan ini bernilai manfaat untuk pengembangan masyarakat sesuai skim IbM.



### **E. UCAPAN TERIMA KASIH**

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Ketua LPMD Universitas Muslim Indonesia Makassar atas kesempatan dan bimbingannya.

### **F. DAFTAR PUSTAKA**

Anonim. 2012. <https://rizaldysiregar.wordpress.com/.../pembinaan-manajemen-dan-kurikulum> (diunggah tanggal 20 April 2015).

Eko Susanto, 2010. Pengolahan Bandeng Duri Lunak. Disampaikan pada program penyuluhan bagi masyarakat pesisir di kabupaten Batang tanggal 27 – 28 Juli 2010.

Nanang Kristanto, 2012. Pengelolaan Majelis Ta'lim IPPS (Ikatan Pengasuh Pengajian Summersari) sebagai Wadah Pemberdayaan Masyarakat Menuju Pendidikan Karakter Di Kelurahan Summersari, Moyudan, Sleman Yogyakarta. Skripsi 174p.

[http://eprints.uny.ac.id/27059/1/Nanang%20Kris tanto.pdf](http://eprints.uny.ac.id/27059/1/Nanang%20Kris%20tanto.pdf)